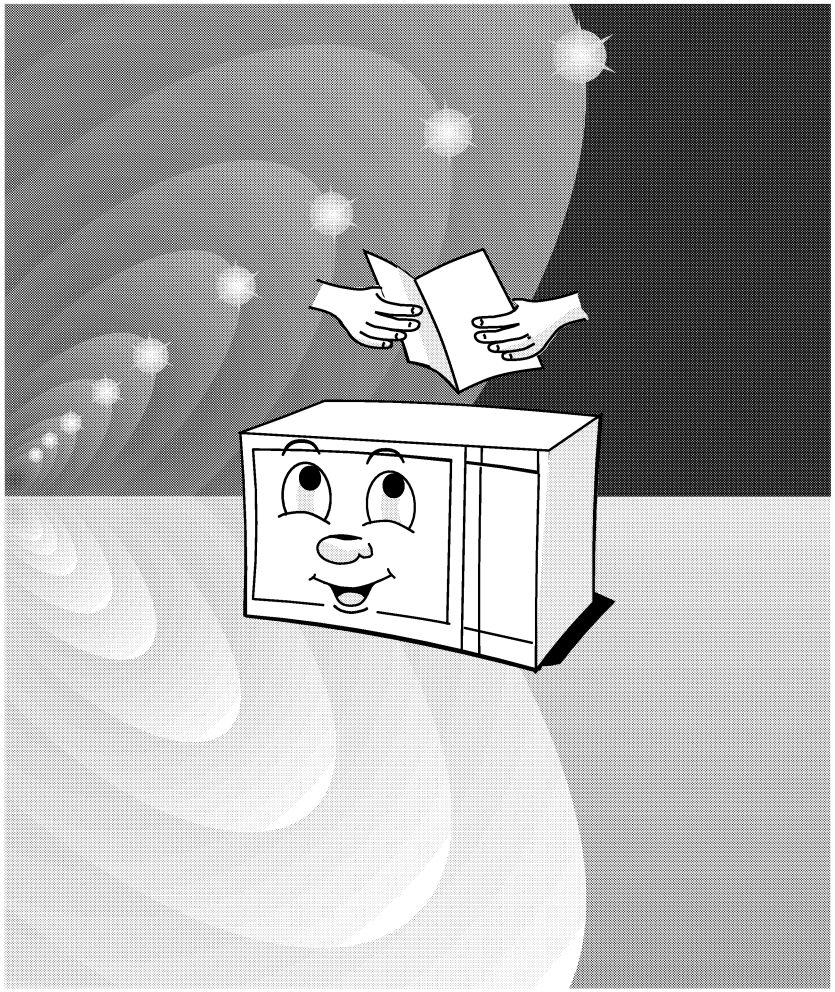
Instrukcje użytkowania



Whirlpool

4619 694 25761

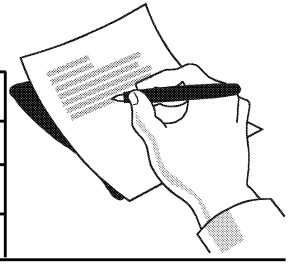
PL

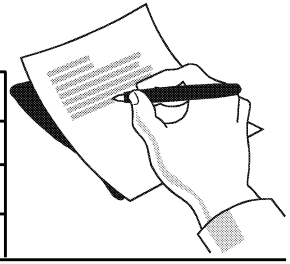
Whirlpool Sweden AB

SPIS TREŚCI

PL

	STRONA
UWAGI DLA UŻYTKOWNIKA	3
OCHRONA ŚRODOWISKA	3
CZĘŚCI SKŁADOWE KUCHENKI	3
PANEL STEROWANIA	4
INSTALOWANIE	5
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	6
AKCESORIA	8
PRZERYWANIE LUB ZATRZYMYWANIE GOTOWANIA	8
UŻYTKOWANIE KUCHENKI	9
TABELA GOTOWANIA	9
TABELA PODGRZEWANIA	12
TABELA ROZMRAŻANIA	13
TABELA FUNKCJI GRILL	14
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	15
INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK	16
DANE DOTYCZĄCE WYNIKÓW PRÓB PODGRZEWANIA	17
DANE TECHNICZNE	17

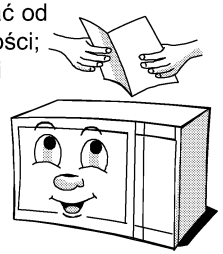




UWAGI DLA UŻYTKOWNIKA

Dziękujemy za zakup tego urządzenia!

Kuchenka jest wyposażona we wszystko, czego można oczekiwać od urządzeń wysokiej jakości; wyróżnia się stylistyką i przemyślanymi szczegółami, wpływającymi na wygląd Waszego mieszkania oraz na satysfakcję z jej użytkowania.



Aby zapewnić wieloletnią, bezawaryjną pracę, opracowaliśmy niniejszą instrukcję użytkowania. Zawiera ona istotne informacje dotyczące właściwego i bezpiecznego użytkowania oraz konserwacji tego urządzenia.

Prosimy o zachowanie tej Instrukcji użytkowania oraz skróconej Instrukcji obsługi w bezpiecznym miejscu, dla wykorzystania w przyszłości.

OCHRONA ŚRODOWISKA

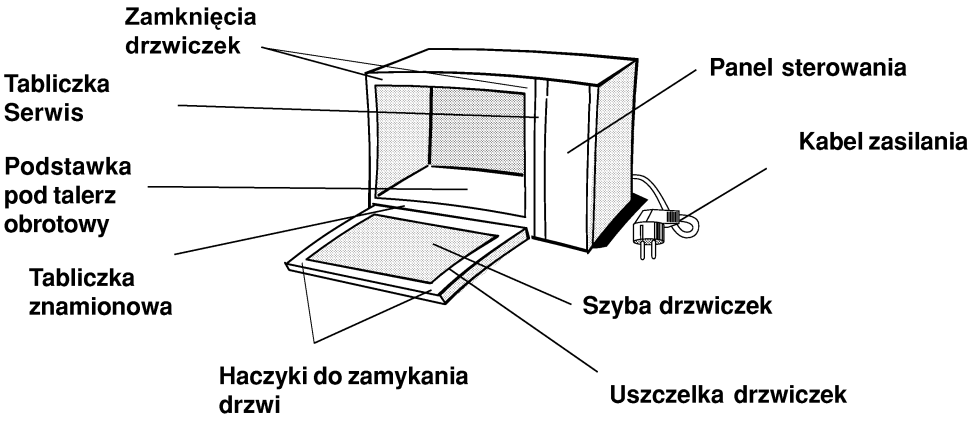
Opakowanie

Pudełko opakowania nadaje się w pełni na surowce wtórne i jest oznaczone takim symbolem. Uzdatnienie należy wykonać zgodnie z przepisami lokalnymi. Materiały z opakowania, stanowiące potencjalne zagrożenie (worki plastykowe, polistyren, itp.) winny być trzymane z dala od dostępu dzieci.

Urządzenie

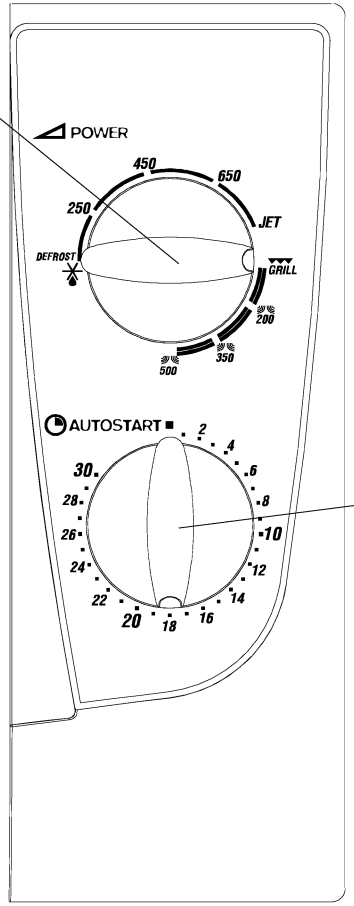
Kuchenka została wyprodukowana z materiałów nadających się na surowce wtórne. Jeśli zajdzie potrzeba, urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami uzdatniania odpadów. Przed przystąpieniem do złomowania, należy uczynić urządzenie nieprzydatnym, przez odcięcie kabla zasilającego.

CZĘŚCI SKŁADOWE KUCHENKI



PANEL STEROWANIA

Pokrętło wielofunkcyjne
Służy do wyboru poziomu mocy oraz funkcji.



Pokrętło regulacyjne
Służy do ustawiania czasu gotowania.

DANE DOTYCZĄCE WYNIKÓW PRÓB PODGRZEWANIA

Zgodnie z normą IEC 705.

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki, SC. 59H, ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Ilość	Przybl. Czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.03.01	750 g	10 min	650 W	Pyrex 3.220
12.03.02	475 g	5 1 min	650 W	Pyrex 3.827
12.03.03	900 g	15 min	650 W	Pyrex 3.838
12.03.04	1100 g	25 min	Grill + 500 W	Pyrex 3.827
13.03.00	500 g	12 min	Rozmrażanie/ 160 W	Umieścić na talerzu obr.

DANE TECHNICZNE

Numer typu	**MD 111**
Napięcie zasilania	230 V/50 Hz
Zapotrzebowanie mocy	2200 W
Bezpiecznik	10:00 AM
	Moc użyteczna mikrofal
Pełna moc / JET	900 W
	650 W
	450 W
	250 W
Rozmrażanie	160 W
Grill + Mikrofale	500 W
	350 W
	200 W
	Moc użyteczna
Moc Grill	900 W
Wymiary:	**W x Sz x Gł**
Wymiary zewnętrzne:	277 x 525 x 350
Komora kuchenki:	185 x 335 x 290

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Jeśli kuchenka nie działa to zanim zwrócicie się Państwo do Serwisu, należy sprawdzić co następuje:

* Czy podstawka pod talerz obrotowy i talerz obrotowy są włożone na swoje miejsce.
* Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka prądu.
* Czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
* Sprawdzić bezpieczniki oraz czy nie ma przerwy w dopływie prądu.
* Należy odczekać 10 minut i ponownie włączyć kuchenkę.
* Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.

Powyższe czynności mają na celu zapobieganie niepotrzebnym wezwaniom serwisu i ponoszeniu związanych z tym kosztów.
Kiedy wzywacie Państwo Serwis należy zawsze podać numer seryjny i model kuchenki (patrz tabliczka Service). Dalsze informacje są podane w książce gwarancyjnej.

Ważne:
Jeżeli kabel zasilania wymaga wymiany, należy go wymienić na nowy oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika serwisu.

⚠ UWAGA!

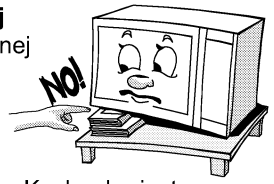
***Naprawy serwisowe muszą być wykonane wyłącznie przez technika przeszkolonego u producenta**. Wykonanie jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych przez osobę nie przeszkoloną, połączone ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal, jest niebezpieczne.*
Nie należy zdejmować żadnych osłon.

INSTALOWANIE

PRZED PODŁĄCZENIEM

Sprawdzić czy napięcie, podane na tabliczce znamionowej, jest zgodne z tym, jakie jest w Państwa mieszkaniu.

Kuchenkę należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni, zdolnej do utrzymania jej ciężaru wraz z wyposażeniem, jakie zostanie włożone do środka. Kuchenka jest cięższa od strony panelu sterowania. Należy obchodzić się z nią ostrożnie.



Kuchenkę należy umieścić w pewnej odległości od innych źródeł ciepła. Temperatura powietrza chłodzącego, które wchodzi do kuchenki nie powinna przekraczać 35°C. Aby zapewnić dostateczną wentylację, należy pozostawić nad kuchenką co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni. Sprawdzić czy nóżki kuchenki opierają się pewnie na podłożu i czy przestrzeń między kuchenką a podłożem jest pusta, dla zapewnienia właściwego przepływu powietrza. Kuchenka może pracować w temperaturach otoczenia, mieszczących się pomiędzy +5°C a +35°C.

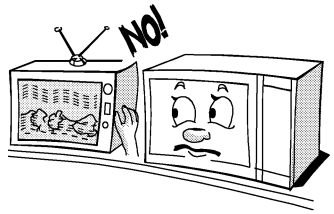
Sprawdzić czy urządzenie nie jest uszkodzone. Należy również sprawdzić czy drzwiczki zamykają się dokładnie oraz czy nie jest uszkodzona ich uszczelka. Wyjąć akcesoria z kuchenki i umyć je za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki.

Nie należy uruchamiać urządzenia jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub gdy zostało uszkodzone bądź spadło. Nie należy zanurzać kabla zasilającego lub wtyczki w wodzie. Przewód zasilający winien leżeć z dala od gorących powierzchni. Grozi to porażeniem prądem, pożarem lub innymi wypadkami.

PO PODŁĄCZENIU

Kuchenka działa tylko przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

Jeśli kuchenka jest zainstalowania w pobliżu odbiornika radiowego, telewizyjnego lub anten to może spowodować zakłócenia w ich odbiorze.



Zgodnie z przepisami uziemienie urządzenia jest obowiązkowe. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody poniesione przez osoby, zwierzęta lub rzeczy, wynikłe wskutek nie przestrzegania tego przepisu.

⚠ UWAGA!

URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE!

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

OGÓLNE UWAGI

Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego!

Nie można załączać kuchenki *bez żywności wewnątrz, przy wybranej funkcji mikrofale. Taka praca kuchenki może spowodować jej uszkodzenie.*

Otwory wentylacyjne *w kuchence nie mogą być przykryte. Zatkanie otworów dopływu powietrza lub wylotowych może spowodować uszkodzenie kuchenki i kiepskie rezultaty gotowania.*

Podczas wykonywania prób pracy należy włożyć do środka szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

Urządzenia nie należy pozostawiać ani używać na zewnątrz. Nie używać kuchenki w pobliżu zlewów ani na mokrych powierzchniach, w pobliżu basenów lub tp.

Nie należy używać wnęki kuchenki jako szafki.

Nie należy podgrzewać ani stosować zapalnych materiałów wewnątrz lub w pobliżu kuchenki. Opary mogłyby spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.

Nie należy stosować produktów chemicznych, powodujących korozję lub łatwo odparowujących. Kuchenka tego typu została zaprojektowana do podgrzewania i gotowania żywności. Nie należy jej używać do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.

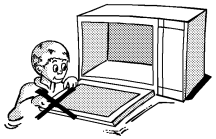
Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych materiałów palnych. Mogłaby się zapalić.

Nie należy zostawiać kuchenki bez nadzoru, zwłaszcza wtedy gdy używa się do gotowania pojemników papierowych lub z innych łatwopalnych materiałów. Papier mógłby się zwęglić lub zapalić zaś niektóre rodzaje plastiku mogłyby się stopić podczas podgrzewania żywności.

Nie należy gotować żywności zbyt długo. Mogłaby się zapalić.

Jeśli materiał znajdujący się wewnątrz / zewnątrz kuchenki zapali się, należy trzymać drzwiczki zamknięte i wyłączyć kuchenkę. Wyjąć wtyczkę z gniazdka lub odłączyć zasilanie na głównej tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.

Nie należy się opierać o drzwiczki gdy są otwarte. Można się zranić.



⚠ UWAGA!

Dzieci mogą obsługiwać kuchenkę *bez Państwa nadzoru jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane jak należy obchodzić się z nią w bezpieczny sposób i jakie zagrożenia wynikają z niewłaściwego jej użycia.*

Należy usunąć wiązania *torebek papierowych lub plastykowych, zanim zostaną włożone do kuchenki.*

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Mycie jest jedyną, normalnie wymaganą czynnością konserwacyjną. Przed przystąpieniem do mycia należy odłączyć kuchenkę od sieci.

Nie należy używać myjek metalowych do czyszczenia wnętrza kuchenki. Mogą porysować powierzchnię.

W regularnych odstępach czasu, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjąć talerz obrotowy i umyć dno kuchenki.

Kuchenka jest przewidziana do pracy z talerzem obrotowym, umieszczonym w przeznaczonym nań miejscu.
Nie należy uruchamiać kuchenki, gdy talerz obrotowy został wyjęty, np. w celu umycia go.

Należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę do mycia powierzchni wewnętrznych oraz zewnętrznej i wewnętrznej części drzwiczek, wraz z zawiasami.

Nie należy dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności w pobliżu drzwiczek.

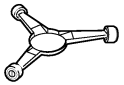
W przypadku trudnych do wymycia plam, należy gotować w kuchence pełną filiżankę wody, przez 2 do 3 minut. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować, poprzez wstawienie do kuchenki filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

Element grzewczy Grill'a nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zachlapań, ale sufit ponad nim może wymagać regularnego czyszczenia. Należy to wykonać przy użyciu gąbki, ciepłej wody i detergentu.

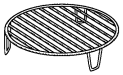
W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ:

Podstawkę pod talerz obrotowy.



Szklany talerz obrotowy.

Ruszt druciany.



Nie wolno używać myjek metalowych. Spowodują porysowanie powierzchni.

⚠ UWAGA!

Należy okresowo sprawdzać *czy nie są uszkodzone uszczelki drzwiczek oraz miejsca w ich pobliżu. Jeśli stwierdzimy uszkodzenia, nie należy uruchamiać kuchenki, dopóki nie zostaną one naprawione przez wykwalifikowanego technika.*
Agresywne detergenty, *myjki metalowe, szmatki ścierne, itp. mogą uszkodzić panel sterowania oraz części wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy użyć gąbki i detergentu w płynie lub ściereczki papierowej oraz środka do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ściereczce.*
Nie należy *spryskiwać bezpośrednio kuchenki.*

TABELA ROZMRAŻANIA

Rodzaj potrawy	Ilość	Moc	Czas	Czas dochodzenia	Zalecenia
Filety/ steki rybn	400 g	160 W	7-8 min	5-6 min	Odwrócić/ rozdzielić w połowie cyklu.
Mieszane jarzyn	250 g	250 W	5-6 min	2-3 min	Pomieszać w połowie cyklu.
Bochenek chleba	500 g	160 W	6-7 min	5 min	Odwrócić w połowi cyklu.
Bułki	4 szt (200 g)	160 W	3-31 min	2-3 min	Ułożyć pierścieniowo.
Bułeczki słodkie	4 szt (150 g)	160 W	2-21 min	2-3 min	Ułożyć pierścieniowo.
Owoce/ jagod	200 g	160 W	5-6 min	2-3 min	Rozdzielić podcza dochodzenia.

TABELA FUNKCJI GRILL

OGÓLNE INFORMACJE:
Połączenie mikrofal i grill'a zapewnia wykorzystanie zalet obu sposobów pieczenia. Następuje równoczesne przyrumienianie potrawy dzięki grill'owi podczas gdy mikrofale skracają czas pieczenia i zapewnia często lepszy rezultat końcowy.

Czas gotowania jest często o połowę krótszy niż w zwykłym piekarniku.

Rusz grill'a może być wykorzystany do funkcji kombinowanej (mikrofale + grill).

Można również kłaść zapiekanki lub naczynia bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

WAŻNE!

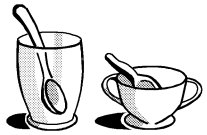
Przed użyciem jakiegokolwiek sprzętu do funkcji kombinowanej Mikrofale + Grill *należy się upewnić czy jest on odporny na wysoką temperaturę oraz czy przepuszcza mikrofale.*

Podczas stosowania funkcji Grill nie wolno używać plastikowych przyborów. Mogą się stopić. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.

Rodzaj potrawy	Ilość	Nastawa	Czas	Zalecenia
Zapiekanka z serem	4 pcs	Grill	4-5 min	Położyć na ruszcie
Kiełbaski	4 pcs	Grill	8-10 min	Położyć na ruszcieOdwrócić po 5-6 min.
Połówki kurczaka	1-1,2 kg	Grill+ 350 W	20-25 min	Położyć na talerzu, skórką do góry.
Zamrożona zapiekanka rybna	450 g	Grill+ 500 W	16-18 min	Umieścić pojemnik na talerzu obrotowym
Mrożona zapiekanka jarzynowa	400 g	Grill+ 350 W	12-15 min	Umieścić pojemnik na talerzu obrotowym
Zapiekanka z ziemniaków	4 porcje	Grill+ 500 W	25-30 min	Umieścić pojemnik na talerzu obrotowym
Frytki	800 g	Grill	6-8 min	Umieścić na ruszcie

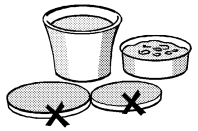
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

PŁYNY
Na przykład napoje lub wodę można doprowadzić do przegrzania w kuchence mikrofalowej ponad punkt wrzenia, bez obecności widocznych oznak wrzenia. Mogłoby to doprowadzić do nagłego wylania się gorącego płynu. Aby tego uniknąć, należy postępować w poniżej opisany sposób:

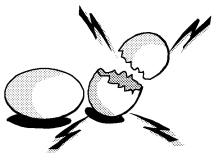


1. Nie należy używać pojemników o prostych krawędziach i wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem go do kuchenki i pozostawić w środku naczynia łyżeczkę do herbaty.
3. Po podgrzaniu odczekać chwilę, a przed ostrożnym wyciągnięciem, ponownie wymieszać.

POJEMNIKI
Nie należy używać kuchenki do podgrzewania potraw w szczelnych pojemnikach. Wzrost ciśnienia mógłby uszkodzić otwór pojemnika, a sam pojemnik mógłby nawet eksplodować.



JAJKA
Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, ponieważ mogłyby eksplodować.



SMAŻENIE NA OLEJU
Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do smażenia na oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.

OSTROŻNOŚĆ
Dodatkowych informacji należy szukać w poradniku gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Zwłaszcza, gdy są gotowane lub podgrzewane potrawy zawierające alkohol.

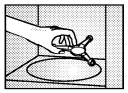
Po podgrzaniu potraw dla dzieci, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń. Przed podgrzewaniem należy zdjąć z butelki pokrywkę i smoczek!

NIE DOTYKAĆ RĘKAMI
Należy używać rękawic lub ochraniaczy, aby zapobiec poparzeniom podczas dotykania pojemników, części kuchenki i naczyń.

AKCESORIA

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY

Szklany talerz obrotowy należy stawiać na podstawce obrotowej. Nie należy kłaść żadnego innego sprzętu na podstawce talerza obrotowego.



- Założyć podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.

SZKLANY TALERZ OBROTOWY

Szklany talerz obrotowy winien być używany zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz kawałków potraw, przez co chroni wnętrze kuchenki przed zabrudzeniem i poplamieniem.

- Szklany talerz obrotowy należy umieścić na jego podstawce.

RUSZT Z DRUTU

Ruszt z drutu jest przeznaczony do umieszczania potrawy, podczas korzystania z funkcji Grill. Zapewni to szybkie przyrumienienie powierzchni potrawy.

OGÓLNE UWAGI

W handlu znajduje się różny sprzęt, przeznaczony do kuchenek. Przed dokonaniem zakupu, należy się upewnić czy nadaje się on do kuchenek mikrofalowych.

Po włożeniu żywności i wyposażenia do kuchenki, należy sprawdzić czy nie stykają się ze ściankami.
Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętu metalowego.

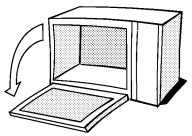
Jeśli wyposażenie zawierające metal zetknie się z wnętrzem pracującej kuchenki, mogą powstać iskry, a to doprowadzi do uszkodzenia kuchenki.

Zanim uruchomimy kuchenkę, należy zawsze sprawdzać czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

Przed użyciem jakiegokolwiek sprzętu należy upewnić się czy jest on odporny na temperaturę powstającą w kuchence.

Używać rękawice kuchenne do wyjmowania gorących naczyń.

PRZERYWANIE LUB ZATRZYMYWANIE GOTOWANIA



Przerwanie procesu gotowania:
Gotowanie można przerwać, otwierając drzwiczki, aby sprawdzić, odwrócić lub wymieszać potrawę.

Aby kontynuować gotowanie:
Zamknąć drzwiczki. Gotowanie będzie kontynuowane od momentu przerwania.

Jeśli nie chcemy kontynuować gotowania:
Należy wyjąć potrawę, ustawić pokrętło regulacyjne na zero i zamknąć drzwi.

TABELA ROZMRAŻANIA

OGÓLNE INFORMACJE:

Zamrożone potrawy, umieszczone w opakowaniach z folii plastikowej lub kartonowych można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile nie mają one metalowych części (np. metalowe zszywki).

Kształt opakowania wpływa na czas rozmrażania. Płaskie opakowania prostokątne rozmrażają się szybciej niż opakowania grube.

Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się rozmrażać. Oddzielone plastry szybciej się rozmrażają.

Zabezpieczyć niektóre części produktu niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, kiedy zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).

Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej gdy je zamieszamy.

Zaleca się nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

Czas dochodzenia, po rozmrażaniu, zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

Rodzaj potrawy	Ilość	Moc	Czas	Czas dochodzenia	Zalecenia
Pieczeń	1000 g	160 W	25-30 min	15-20 min	Odwrócić w połowie cyklu rozmrażania.
Wołowina na gulasz	500 g	160 W	10-12 min	10 min	Odwrócić/ oddzielić w połowie cyklu rozmrażania.
Mięso mielone	500 g	160 W	10-12 min	5-10 min	Odwrócić w połowie cyklu, oddzielić rozmrożone kawałki.
Kotlety, steki	500 g	160 W	9-11 min	5-10 min	Odwrócić w połowie cyklu.
Bekon	150 g	160 W	2-21 min	2-3 min	
Kurczak w całości	1200 g	160 W	20-25 min	15-20 min	Odwrócić w połowie cyklu.
Odwrócić w połowie cyklu.	500 g	160 W	12-15 min	10 min	Odwrócić / rozdzielić w połowie cyklu. Osłonić folią końce skrzydeł i nóg aby zapobiec przegrzaniu.
Ryba w całości	600 g	160 W	10-12 min	10 min	Odwrócić w połowie cyklu, osłonić ogon folią aby zapobiec przegrzaniu.

TABELA PODGRZEWANIA

OGÓLNE INFORMACJE:

Podobnie jak podczas gotowania tradycyjnego, potrawa podgrzewana w kuchence mikrofalowej musi być doprowadzona do wrzenia.

Najlepsze rezultaty uzyskamy gdy grubsze kawałki umieścimy na brzegu talerza zaś cieńsze na jego środku..

Należy nałożyć plastry mięsa jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie Grubsze plastry mięsa i kiełbaski powinny być ułożone ciasno obok siebie.

Podczas podgrzewania wywarów lub sosów należy je raz zamieszać, aby rozprowadzić ciepło.

Gotowanie pod przykryciem pomaga w zatrzymaniu wilgoci w potrawie, zmniejsza rozpryskiwanie i skraca czas gotowania.

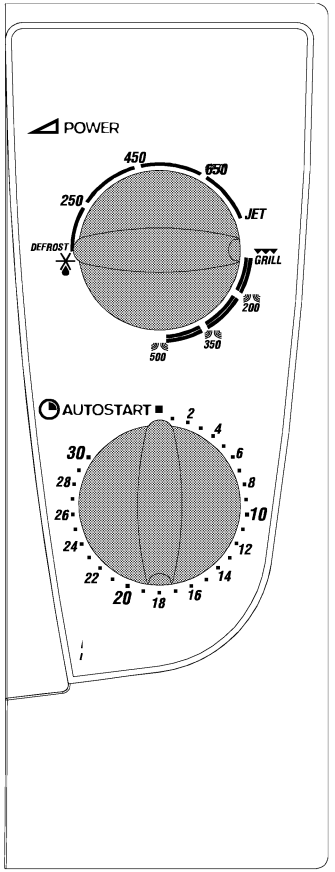
Podczas rozmrażania produktów porcjowanych należy stosować się do instrukcji producenta podanych na opakowaniu.

Potrawy których nie daje się mieszać, jak zapiekanki, najlepiej jest rozgrzewać przy mocy 450-650 W.

Odstawienie na kilka minut czasu dochodzenia zapewni równomierne rozprowadzenie ciepła wewnątrz potrawy.

Rodzaj potrawy (o temperaturze chłodziarki)	Ilość	Moc	Czas	Czas dochodzenia	Zalecenia
Danie na talerzu	300 g	JET	2-21 min	1-2 min	Pod przykryciem.
Danie na talerzu	450 g	JET	21-3 min	1-2 min	Pod przykryciem.
Ryż gotowany	200 ml	650 W	1-11 min	1 min	Pod przykryciem.
	600 ml	650 W	3-31 min	2 min	Pod przykryciem.
Klopsiki	250 g	650 W	2 min	1-2 min	
Hot dog	1 szt	650 W	1-3 min	1 min	
	2 szt	650 W	3-1 min	1 min	
Łazanki	450 g	650 W	5-6 min	2-3 min	
Jarzyny konserwowe	425 g	JET	1-11 min		Odlać większą cześć płynu.
Placek	230 g	650 W	21-3 min	1-2 min	
Napój	200 ml	JET	1-11 min	1 min	Włożyć metalową łyżkę do kubka aby zapobiec przegrzaniu.
Rzadka zupa	250 ml	JET	21-3 min	1 min	Podgrzewać bez przykrycia w talerzu głębokim lub miseczce.
Zupy lub sosy na bazie mleka	250 ml	650 W	3-31 min	1 min	Nie napełniać pojemnika więcej niż do 3/4. Zamieszać raz.

UŻYTKOWANIE KUCHENKI



1. **Wybrać** żądany poziom mocy lub funkcję, obracając pokrętło wielofunkcyjne.

2. **Obracać** POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby nastawić żądany czas gotowania. Kuchenka uruchomi się samoczynnie.

TABELA GOTOWANIA

OGÓLNE INFORMACJE:

Im więcej żywności gotujemy tym dłużej to trwa. Podwójna ilość żywności wymaga około dwukrotnie dłuższego czasu gotowania.

Im niższa temperatura początkowa, tym dłuższy czas gotowania. Żywność będąca w temperaturze pokojowej gotuje się szybciej od tej która została właśnie wyjęta z lodówki.

Jeżeli gotujemy większą ilość tego samego produktu, np. ziemniaki w mundurkach, należy je rozmieścić pierścieniowo, aby uzyskać równomierny stopień ugotowania.

Niektóre produkty są szczelnie pokryte skórką lub błonką, np. ziemniaki, jabłka i żółtka jajek. Produkty takie winny być nakłute widelcem lub wykałaczką tak, aby uwolnić ciśnienie wewnętrzne i zapobiec pęknięciu.

Mniejsze kawałki żywności gotują się szybciej niż duże zaś jednorodne kawałki gotują się bardziej równomiernie od nieregularnych.

TABELA GOTOWANIA

Mieszanie i obracanie potrawy to sposoby stosowane podczas gotowania tradycyjnego, jak i w kuchence mikrofalowej, służące szybkiemu rozprowadzeniu ciepła ku środkowi talerza i uniknięciu rozgotowania na brzegach.

Jeśli gotujemy produkt o niejednorodnym kształcie lub grubości, należy umieścić cieńszą część w kierunku środka talerza, gdzie zostanie rozgrzana najpóźniej.

Produkty zawierające dużo tłuszczu i cukru będą gotować się krócej od produktów zawierających dużo wody. Tłuszcz i cukier ogrzewają się do wyższej temperatury niż woda.

Po procesie gotowania należy zawsze przewidzieć czas dochodzenia. Czas dochodzenia, zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

Rodzaj potrawy	Ilość	Moc	Czas	Czas dochodzenia	Zalecenia
Pieczeń	1000 g	Etap 1: JETEtap 2: 250 W	8-10 min 8-12 min	10-15 min	Odwrócić pieczeń po etapie 1.
Mięso w kawałku	600 g	650 W	12-14 min	5 min	
Pieczeń wieprzowa	800 g	Etap 1: JETEtap 2: 250 W	8-10 min 12-14 min	10-15 min	Odwrócić pieczeń po etapie 1.
Pieczeń z jagnięcia	800 g	Etap 1: JETEtap 2: 250 W	7-8 min 9-11 min	10-12 min	Odwrócić pieczeń po etapie 1.
Bekon	150 g	JET	3-4 min	1 min	Ułożyć w 2 lub 3 warstwach na talerzu przykrytym folią kuchenną. Przykryć folią kuchenną.
Ryba (w całości)	600 g	650 W	8-9 min	3-4 min	Zdjąć skórę. Gotować pod przykryciem.
Steki rybne lub filety	400 g	650 W	5-6 min	2-3 min	częścią do środka. Gotować pod przykryciem.

TABELA GOTOWANIA

Rodzaj potrawy	Ilosc	Moc	Czas	Czas dochodzenia	Zalecenia
Połówki kurczaka	1200 g	650	25-28 min	6-8 min	Posmarować olejem do grilla. Nale sprawdzić po upieczeniu czy sosz mięsa jest bezbarwny.
Piersi kurczaka	500 g (2 szt)	650	10-12 min	4-5 min	Tak jak dla polówek z kurczaka.
Jarzyny (np.march-ewka w plasterkach)	250 g 400 g	JET JET	3-4 min 7-9 min	1-2 min 2-3 min	Gotowac pod Dodac 25-50 mlwody. Zamieszac po ugotowaniu
Kalafior/ Brokuly	300 g	JET	3-4 min	2 min	Dodac 50 mlwody. Gotowac pod przykryciem. Odwrócic caly kalafior w polowie
Pieczone jablka	1 sztuka 4 sztuki	650	11-2 min 5-6 min	1-2 min 2-3 min	Nakluc widelce
Biszkopt	500 g	650	5-6 min	5 min	
Owsianka	1 porcja	650	21-3 min	1 min	Zmieszac 100 ml owsianki z 200 ml wod + 2 ml soli, na talerzu lub miseczce
Swieza kolba kukurydzy	2 szt	JET	5-7 min	5 min	Dodac 50 mlwody. Gotowac pod przykryciem.
Zamrozona	2 szt	JET	3-4 min	3-4 min	Gotowac pod przykryciem.
Mrozone jarzyny	250 g 400 g	JET JET	3-4 min 6-8 min	1-2 min 2-3 min	Gotowac pod przykryciem. Gotowac pod
Ziemniaki w mundur-kach	1 ziemniak (250 g 2 szt 4 szt	JET	4-6 min 8-10 min 12-15 min	2 min 3 min 5 min	Nakluc widelcem. Odwrócic w polowie cyklu.
Ziemniaki	250 g 500 g	650	5-6 min 8-9 min	3-4 min 3-4 min	Dodac 50 mlwody. Gotowac pod przykryciem.
Ryz	1 porcja (50 ml ryzu) 4 porcje (200 mlryzu)	Etap 1 - JET Etap 2 - 250 Etap 1 - JET Etap 2 - 250	1-2 min 8-9 min 5 min 12-14 min	5 min 5 min	Dodac dwa razy wiece wody i 2-4 ml soli. Gotowac pod przykryciem.